

GIOVEDÌ SANTO a casa

- dalla Diocesi clicca

<https://www.chiesadimilano.it/vivere-la-chiesa/duomo-cattedrale/articoli-duomo/giovedi-santo-messa-con-larcivescovo-in-diretta-tv-radio-e-web-315548.html>

oppure

- dal Decanato

Ci si trova nel pomeriggio o prima di cena (un tempo sufficiente per fare il pane e preparare la tavola) e si inizia la preghiera con il segno della Croce.

**Nel nome del Padre e del Figlio e dello Spirito Santo.
Amen.**

Si legge (meglio dal libro del Vangelo) il primo brano.
(Mt 26, 17-19)

DAL VANGELO SECONDO MATTEO

Il primo giorno degli Azzimi, i discepoli si avvicinarono a Gesù e gli dissero: «Dove vuoi che prepariamo per te, perché tu possa mangiare la Pasqua?». Ed egli rispose: «Andate in città da un tale e ditegli: “Il Maestro dice: Il mio tempo è vicino; farò la Pasqua da te con i miei discepoli”». I discepoli

fecero come aveva loro ordinato Gesù, e prepararono la Pasqua.

Preghiamo insieme.

Signore Gesù, ricordaci di essere tuoi discepoli per preparare insieme la tua Pasqua. Amen.

Insieme si prepara la tavola e il pane azzimo (In fondo la ricetta). È bene che al centro del tavolo si metta il Vangelo, una o più candele spente e il pane azzimo.

Quando tutto è pronto ed è ora di cena ci si trova attorno al tavolo e, prima di sedersi, si legge il secondo brano. (Mt 26, 20-25)

Venuta la sera, si mise a tavola con i Dodici. Mentre mangiavano, disse: «In verità io vi dico: uno di voi mi tradirà». Ed essi, profondamente rattristati, cominciarono ciascuno a domandargli: «Sono forse io, Signore?». Ed egli rispose: «Colui che ha messo con me la mano nel piatto, è quello che mi tradirà. Il Figlio dell'uomo se ne va, come sta scritto di lui; ma guai a quell'uomo dal quale il Figlio dell'uomo viene tradito! Meglio per quell'uomo se non fosse mai nato!». Giuda, il traditore, disse: «Rabbì, sono forse io?». Gli rispose: «Tu l'hai detto».

Preghiamo insieme.

Signore Gesù, molto spesso con i nostri gesti e le nostre parole ci allontaniamo da te e dalle persone a cui vogliamo bene. Donaci il tuo perdono e insegnaci a perdonarci a vicenda con tutto il cuore. Amen.

Ci si scambia un segno di pace.

(Un abbraccio è meglio di una stretta di mano, ma fate quel che potete).

Per chi proprio vuole fare entrambi si può inserire qui la lavanda dei piedi (al posto del gesto di pace).

Si accendono le candele sul tavolo, ci si siede e si inizia la cena.

Verso la fine della cena si fa silenzio e si legge il terzo brano. (Mt 26, 26-29)

Ora, mentre mangiavano, Gesù prese il pane, recitò la benedizione, lo spezzò e, mentre lo dava ai discepoli, disse: «Prendete, mangiate: questo è il mio corpo». Poi prese il calice, rese grazie e lo diede loro, dicendo: «Bevetene tutti, perché questo è il mio sangue dell'alleanza, che è versato per molti per il perdono dei peccati. Io vi dico che d'ora in poi non berrò di

questo frutto della vite fino al giorno in cui lo berrò nuovo con voi, nel regno del Padre mio».

Nel silenzio una persona prende il pane azzimo, lo spezza e ne dà un pezzo a ciascuno.

Poi si prega insieme.

Signore Gesù, in questo gesto noi ricordiamo il tuo grande amore per noi e per tutti: fa' che possiamo tornare presto a vivere la Messa ma donaci già da subito di imparare da te ad amare. Amen.

Si mangia il pane azzimo e dopo un momento di silenzio si riprende la cena. Prima di alzarsi da tavola si legge il quarto brano. Per chi desidera si può leggere interamente il brano dell'arresto di Gesù. (Mt 26, 36-75)

Dopo aver cantato l'inno, uscirono verso il monte degli Ulivi. Allora Gesù disse loro: «Questa notte per tutti voi sarò motivo di scandalo. Sta scritto infatti: Percuoterò il pastore e saranno disperse le pecore del gregge. Ma, dopo che sarò risorto, vi precederò in Galilea».

Si conclude la preghiera con la recita del Padre Nostro e il segno della Croce.

Ricetta del pane azzimo (vedi sopra).

300 gr di farina, 150-200 ml di acqua per 4 persone. Si può aggiungere un pizzico di sale e un poco d'olio.

Per realizzare il pane azzimo iniziate a scaldare il forno a 250° , poi ponete la farina setacciata in una ciotola, versate a filo l'acqua fredda e iniziate ad impastare energicamente a velocità sostenuta per 2-3 minuti per amalgamare gli ingredienti.

Poi proseguite ad impastare a mano su una spianatoia con movimenti decisi e rapidi, ripiegando su se stesso l'impasto sempre per altri 2-3 minuti (il tempo può variare in base alla dimestichezza che si ha nell'impastare a mano). Dovete ottenere un panetto elastico, dividetelo in 4 pezzi uguali e stendeteli con il mattarello. Per ottenere una buona resa si consiglia di non lasciare riposare l'impasto ma di stenderlo subito.

Dovete stendere ciascun pezzo ad uno spessore di 3mm, non è necessario che abbia una forma definita. Con queste dosi otterrete 4 sfoglie di pane azzimo. Con i denti di una forchetta o con una rotella dentellata, forate tutta la superficie del pane . Cuocete i dischi di pane in forno statico a 250° direttamente a contatto con la parte bassa del forno per 7 minuti, poi girateli e proseguite la cottura per altri 7 minuti (potete cuocerli uno alla volta). A cottura ultimata sfornate il pane azzimo e lasciatelo raffreddare prima di portarlo in tavola.

Può anche essere cotto in padella.